

Fresh Oyster

フレッシュオイスター

シェフ厳選! 本日の入荷生牡蠣
詳しくはスタッフまで!

ASK



PINTXOS

PINTXO GILDA



jamon serrano, anchovy,
olive & guindilla

ヒルダと
ハモンセラノの
ピンチョス
750 [税込825]

SALMÓN AHUMADO Y RIQUESÓN



smoked salmon,
ricotta cheese & avocado

スモークサーモンと
リコッタチーズ、
アボカド
850 [税込935]

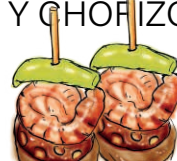
GORGONZOLA Y ALBARICOQUE



Apricot, gorgonzola

アプリコットと
ゴルゴンゾーラ、
カンパニュ
800 [税込880]

CAMARONES AL AJILLO Y CHORIZO



garlic shrimp &
iberico chorizo

ガーリックシュリンプと
イベリコチョリソー
750 [税込825]

OSTRAS Y ERIZO DE MAR



confit oyster & sea urchin
牡蠣のコンフィと雲丹
950 [税込1045]

TAPAS

PESCADO CRUDO

pescado crudo of the catch of the day
本日の鮮魚のペスカド・クルード
旬の魚の冷前菜。詳しくはスタッフまでどうぞ

ASK



ALMEJAS FRITOS deep-fried clams
アサリのフリートス

アサリのスペイン風フリット。ビールが進みます!

750
[税込825]

PESCADOS PEQUEÑOS COCA

snow crab & cream cheese coca -spanish style pizza

ズワイガニとクリームチーズのコカ [スペイン風ピザ]

トルティーヤに具材を乗せた薄くパリパリのスペイン風ピザ

650
[税込715]

POLLO FRITO ESPECIADO

fried spice chicken

スパイス・チキン オリジナルスパイスをまぶした骨付きチキン

700
[税込770]

CALAMARES FRITOS

deep-fried squid

スルメイカのフリートス

柔らかなイカをシンプルなフリットに。レモンをギュッと絞ってどうぞ!

750
[税込825]

CAMARONES Y SETAS AL AJILLO

shrimp and mushroom ajillo

小海老とマッシュルームのアヒージョ

定番のアヒージョにアンチョビと燻製パプリカパウダーのアクセント

850
[税込935]

PATATAS BRAVAS

fried potatoes with spicy sauce

インカのめざめの"パタタス・ブラバス"

フライドポテトにピリ辛ソースとアイオリソースで

750
[税込825]

ZORSA

herb sauteed Iberian pork

ソルサ

イベリコ豚と熟成メークインのガリシア風ソテー

スパイスでマリネしたイベリコ豚と北海道産熟成メークインのソテー。

900
[税込990]

CALLOS AL MADRILEÑO

stewed tripe

カジョス マドリッド風モツ煮込み

トリッパ、マルチョウ、チョリソーをトマトソースで丁寧に煮込みました

950
[税込1045]

PAN Shibuichi bakery bread

[garlic, butter or plain]

渋いちベーカリーの丸パン[1PC]

ガーリック、バターまたはプレーンからお選びいただけます

400
[税込440]

COGOLLOS CON ANCHOAS

romaine lettuce & anchovy tapas

コゴジョス

スペイン産ミニロメインレタスとアンチョビの旨味、
アイオリソースのコク、ビネガーの酸味が
絶妙にマッチした一品

2PC 750
[税込825]



ENCURTIDOS DE GUINDILLAS

vegetable & green pepper pickles

自家製ピクルスとギンディージャ

数種類のスパイスとハーブで漬けた野菜と青唐辛子

550
[税込605]

ACEITUNAS MARINADAS

marinated olive & prosciutto

オリーブと生ハムのマリネ

スペイン産オリーブと角切りの生ハム、セミドライトマトのマリネ

550
[税込605]

BOQUERONES

pickled sardines

ボケロネス -自家製イワシの酢漬け

赤たまねぎと青唐辛子の酢漬け"ギンディージャ"とともに

650
[税込715]

MURCIAN SALAD

swordfish confit, tomato & olive salad

ムルシア風サラダ

メカジキの自家製コンフィトマトと

オリーブのさっぱりサラダ

850
[税込935]



TARTAR DE ATÚN

tuna and avocado tartar

マグロとアボカドのタルタル

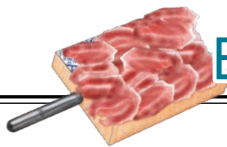
わさびを入れたバルサミコソース

700
[税込770]



IF YOU HAVE ANY FOOD ALLERGIES,
PLEASE SCAN THE QR CODE TO VIEW THE MENU.

アレルギーをお持ちの方は、QRコードからメニューをご確認ください



EMBUTIDOS

JAMÓN SERRANO - Spain

スペイン産・生ハム ハモンセラノ

M 950 L 1600
[税込1045] [税込1760]

CHORIZO IBÉRICO DE BELLOTA - Spain

スペイン産・イベリコ豚サラミ・チョリソー

M 850 L 1500
[税込935] [税込1650]

MORTADELLA - Japan

山形県産・スモークハウスファインのモルタデッラ

M 950 L 1600
[税込1045] [税込1760]

EMBUTIDOS PLATTER

生ハム・チョリソー3種盛り合わせ

M 1350 L 2050
[税込1485] [税込2255]



ENSALADAS

FRESH GREEN SALAD

フレッシュグリーンサラダ

M 650 L 950
[税込715] [税込1045]

QUESO PEDRO XIMENES & OLIVE SALAD

ケソ・ペドロヒメネスとオリーブのサラダ シェリーヴィネグレットドレッシング

M 850 L 1350
[税込935] [税込1485]

RUCCOLA, PROSCIUTTE & FRUIT TOMATO SALAD

ルッコラと生ハム、フルーツマトのサラダ シトロンドレッシング

M 850 L 1350
[税込935] [税込1485]



TORTILLA 名物! スペインスタイルのオムレツ!

TORTILLA ESPAÑOLA
spanish omelette

名物! 焼き立てトルティージャ [16cm]

シンプルなスペインスタイル・オムレツ
オーダーごとにふわふわ・トロトロに焼き上げます!

800
[税込880]

TORTILLA DE QUESO
mixed cheese spanish omelette

3種チーズのトルティージャ [16cm]

グラナパダーノ、ゴルゴンゾーラ、モッツアレラチーズを
ふんだんに使ったトルティージャ

900
[税込990]

TORTILLA DE JAMÓN SERRANO
with aioli sauce

ハモンセラノのトルテージャ [16cm]

アイオリソースをかけて

950
[税込1045]

A LA PLANCHA しっかりとジューシーに仕上がるスペインの鉄板焼き、プランチャ!



RED SHRIMP PLANCHA
HERB SALT & LEMON

赤海老のプランチャ

ハーブソルトとレモンで

1150 [税込1265]



PULPO A LA GALLEGA
galician-style octopus

タコのガリシア風

タコとインカのめざめの鉄板焼き

1500 [税込1650]



CATALAN SAUSAGE
A LA PLANCHA

spinach & tasmanian mustard

カタルーニャ風ソーセージ

“ブティファラ”のプランチャ

ほうれん草とタスマニアマスタードで

900 [税込990]



CALAMARES
A LA PLANCHA

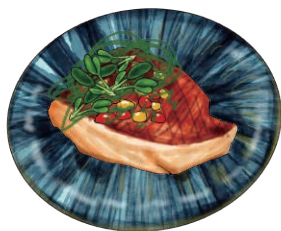
まるごとスルメイカの鉄板焼き

さっぱりサルサ・ベルデと

コクのあるイカ墨のピカーダで

1350 [税込1485]

PESCADO DEL DÍA
A LA PLANCHA



FISH OF THE DAY
日替わり鮮魚の
鉄板焼き

1700 [税込1870]

POLLO
A LA PLANCHA



GRILLED CHICKEN
fresh herb & honey mustard

国産あべどりもも肉
フレッシュハーブと
ハニーマスタード

HALF 1350 [税込1485]
FULL 2100 [税込2310]

CHULETAS DE
CORDERO
A LA PARRILLA



grilled lamb chops

オーストラリア産
ラムチョップ
デュカスパイスと
マスタード

1pc 1250 [税込1375]

CERDO A LA
PARRILLA



grilled iberico pork loin

スペイン産

イベリコ豚肩ロース

バルサミコソースと

マンゴーチャツネ

HALF 1550 [税込1705]
FULL 2650 [税込2915]

ENTRECOT DE RES
A LA PLANCHA



BEEF RIBEYE STEAK
garlic butter

& Tasmanian mustard

北海道産 土幌黒牛

リブロースステーキ

ガーリックバターと

タスマニアマスタード

HALF 2150 [税込2365]
FULL 3700 [税込4070]



PAELLAS

旨味たっぷりの具材と炊き上げるスペインの代表的な料理。
ベースを米またはショートパスタ“フィデウア”から選べます。

▶Paella

米を旨味たっぷりに炊き上げます。香ばしいおこげも美味しい！

▶Fideua

スペインのショートパスタ“フィデウア”。もちもち食感がクセになる！

GRANDE 5-6人前
MEDIO 3-4人前
PEQUENO 1-2人前

PAELLA DEL DIA

paella of the day

旬食材の今日のパエージャ

GRANDE ASK

MEDIO ASK

PEQUENO ASK



PESQUERA

mixed seafood

ペスケーラ・パエージャ

[海老、イカ、あさり、ムール貝]

GRANDE 4950

[税込5445]

MEDIO 2950

[税込3245]

PEQUENO 1950

[税込2145]



CERDO IBÉRICO Y HONGOS

iberian pork & mushrooms paella

イベリコ豚とマッシュルームのパエージャ

[肩ロース・タン・チョリソー]

GRANDE 4550

[税込5005]

MEDIO 2700

[税込2970]

PEQUENO 1750

[税込1925]



MARISCOS CON ALMEJAS

mixed clams paella

5種の貝のパエージャ

[あさり・ムール貝・帆立・牡蠣・イタヤガイ]

GRANDE 4250

[税込4675]

MEDIO 2550

[税込2805]

PEQUENO 1700

[税込1870]



CAMARONES Y POLLO

shrimp & chicken

海老とチキンのミックス・パエージャ

GRANDE 4350

[税込4785]

MEDIO 2700

[税込2970]

PEQUENO 1700

[税込1870]



TINTA DE CALAMAR

squid ink & seafood

イカスミと魚介パエージャ

GRANDE 4850

[税込5335]

MEDIO 2850

[税込3135]

PEQUENO 1850

[税込2035]



ARROZ CALDOSOS

アロス・カルドソはスペインのスープたっぷりの雑炊。
旨味凝縮のスープを合わせた米は締め一品にぴったり！



MARISCOS

mixed seafood

ペスケーラ アロス・カルドソ

[ミックスシーフード]

MEDIO 2850

[税込3135]

PEQUENO 1850

[税込2035]



MARISCOS CON ALMEJAS

mixed clams arroz caldoso

5種の貝のアロス・カルドソ

[あさり・ムール貝・帆立・牡蠣・イタヤガイ]

MEDIO 2550

[税込2805]

PEQUENO 1700

[税込1870]



CAMARONES Y POLLO

shrimp & chicken

海老とチキンのアロスカルドソ

MEDIO 2700

[税込2970]

PEQUENO 1700

[税込1870]



TINTA DE CALAMAR

squid ink & seafood arroz caldoso

イカスミと魚介のアロス・カルドソ

MEDIO 2750

[税込3025]

PEQUENO 1750

[税込1925]

POSTRES



YOGURT SORBET & MACEDONIA

800

ヨーグルトソルベと

旬のフルーツのマセドニア

旬のフルーツを使ったスペイン風フルーツポンチ。

ヨーグルトソルベを添えて爽やかに仕上げます！

[税込880]



BASQUE BURNT CHEESE CAKE

800

自家製バスクチーズケーキ

バニラアイス・バスク塩・マルメロジャム添え

[税込880]



SWEET POTATO CATALANA

750

蜜芋キャラメルカタラーナ

甘く煮た紅はるかとはろ苦いキャラメルは相性抜群！

オレンジのアクセント

[税込825]



RICH CHOCOLATE ICE CREAM

700

リッチ・チョコレートアイス

鎌倉・チョコレートパンクが作るコロンビア産カカオ100%

の濃厚で香り高いチョコレート・アイスクリーム。

[税込770]



CHURROS

W/ CHOCOLATE ICE CREAM

チュロス 濃厚チョコレートアイスとベリーソース

750

[税込825]



ICE CREAM

-vanilla, pistachio, seasonal sorbet

アイスクリーム

[バニラ・ピスタチオ・季節のシャーベット]

550

[税込605]

ALL NATURAL

NO MSG

化学調味料不使用
No MSG on our natural
"UMAMI" dishes

ZERO TRANS FAT
NON GMO

低温圧搾抽出法油
トランス脂肪酸ゼロ
ZERO Trans Fat Oil

NATURAL
SALT

自然製法の塩
Natural Salt

ORGANIC
SUGAR

オーガニック砂糖
Organic Sugar

7L WATER

7L WATER

7L WATER

All carefully cooked with Natural ingredients. No Processed ingredients anywhere. 自然由来の素材を使用し、化学的に精製されたものは使用しておりません。

Please note that ¥440 a person will be added as a table charge after 5:00 p.m. on weekdays / after 3:00 p.m. on weekends & holidays., and 10% late night charge after 10:00 p.m.

平日17時以降/土日祝15時以降、テーブルチャージ[席料]としてお一人様440円、22時以降深夜料金を10%頂戴しております。